



Pesca del salmón.

ascendían por los ríos y arroyos de la vertiente, donde terminaban sus ciclos de vida desovando y muriendo. De primavera a otoño, cuando los bancos de salmón se sucedían uno al otro, los indios de la costa vivían en campamentos de verano donde atrapaban al salmón de diversas maneras. Desde sus canoas en movimiento arrastraban ganchos de madera de abeto con puntas de hueso sobre las líneas de alga gigantes; utilizaban redes, hechas de fibras de ortigas; construían cañales con varas en los que insertaban ingeniosamente trampas a modo de canasta. Después de los ceremoniales, daban la bienvenida a los primeros salmones que ascendían por el río. Los hombres pescaban durante las horas del día y las mujeres limpiaban y secaban el pescado, algunas veces ahumándolo también.

Casi tan importante como el salmón era el eulachón, un pez migratorio parecido al esperinque, tan rico en aceite, que al secarse arde con una llama cercana, de aquí que su otro nombre fuese pez vela, o pez candelera. El eulachón se pescaba en grandes cantidades y su aceite se reducía a una grasa comercialmente importante, ya que servía para sazonar los alimentos secos que constituían la comida invernal de los indios de la costa. Había otros peces importantes, tales como los diversos tipos de bacalao que se encuentran en la costa del Pacífico, y el hipogloso gigante, que los haida pescaban en grandes cantidades en las cercanías de las islas Reina Carlota y también los secaban. Un pueblo, los nootka, cazaban a la ballena gris en persecuciones épicas desde canoas pequeñas. Otros pueblos cazaban focas, leones marinos y marsopas. Además, las algas marinas y los crustáceos proporcionaban fuentes alternas de nutrimentos, siendo los últimos tan abundantes que en muchas partes de la costa las acumulaciones de conchas que datan de varios milenios atrás en el pasado de los indios se observan como pequeños montículos. Los pueblos de la costa también cazaban en tierra y utilizaban la amplia variedad de bayas que crecían en los claros del bosque, pero fue principalmente en los productos de un mar generoso en lo que se pudo basar una

cultura única en la complejidad y creatividad entre pueblos no agrícolas.

Esto fue posible sólo gracias a los efectivos métodos de preservación de alimentos conocidos para los pueblos del cedro. A fines de otoño, las grandes casas estaban almacenadas con salmón e hipogloso seco, tan abundante como para durar hasta la siguiente primavera; la grasa del eulachón se guardaba en recipientes hechos con las raíces en forma de bulbos de las algas gigantes; las bayas se secaban en mantas planas, comprimidas, enrolladas y almacenadas en cajas de cedro; las plantas marinas y la corteza interna del abeto se preservaban para dar una variedad a la dieta invernal; de las vigas colgaban guirnaldas de almejas secas. Era esta abundancia almacenada en sus aldeas de invierno permanentes la que daba a los indios de la costa largos meses de vida sedentaria, ceremonial y artesanía, de la cual surgió la más grande tradición del mundo en arte primitivo.



Cacería de la ballena.

## Los Pueblos del Cedro

Aunque la cultura del cedro tuvo muchos elementos en común, repetidos por completo desde los poblados noroños tlingit en Alaska, hasta los asentamientos salish del Estrecho de Puget, los pueblos comprendidos hablaban una variedad de idiomas muy distintos y tenían orígenes muy diferentes. Los de más al norte eran los tlingit, quienes habitaban la costa y las islas de la porción estrecha de Alaska que entra actualmente dentro de territorio canadiense. Los únicos intrusos en su área eran los kaigani, que habitaban el extremo sur de la isla Príncipe de Gales, en el archipiélago de Alaska. Los kaigani fueron una ramificación del pueblo haida, quienes poblaron las islas Reina Carlota. Sobre el continente, frente a las islas Reina Carlota, en las desembocaduras de los ríos Nass y Skeena, vivían los tsimshian y dos grupos relacionados, los nishka y los gitksan,